



Communiqué de presse  
Mardi 23 Septembre 2014

## Cet hiver, déposez une touche d'authenticité dans vos assiettes avec la Crème de Bresse AOC et le Beurre de Bresse AOC !

*L'onctuosité et la tendresse incomparable de ces deux produits d'exception combleront toutes les envies gourmandes ! Qu'on les déguste nature, en cuisine ou en pâtisserie, ils fondent en bouche et régalent les papilles. La Crème de Bresse AOC et le Beurre de Bresse AOC viennent sublimer les plats pour en faire ressortir les saveurs. Davy Tissot, Chef du restaurant gastronomique «Les Terrasses de Lyon», table de la Villa Florentine(69), vous propose plusieurs façons de les accommoder à vos mets, afin de saisir toutes les saveurs du terroir Bressan.*

### *3 produits sous AOC & AOP*

La Crème de Bresse semi-épaisse et la Crème de Bresse épaisse se caractérisent toutes deux par leur richesse de goût et leur pouvoir nappant.

D'une texture moelleuse, souple et aérée, le Beurre de Bresse est particulièrement facile à tartiner. En cuisine, il est apprécié pour son fondant en bouche et sa bonne tenue à la cuisson.

### *Une exigence au quotidien entre savoir-faire et tradition*

Aujourd'hui, **trois ateliers de fabrication** sont habilités à fabriquer la Crème de Bresse AOC et le Beurre de Bresse AOC. Depuis plus de 70 ans, elles partagent le même **savoir-faire**, mais également le même amour du travail bien fait. Pour respecter la qualité de ces produits d'exception, les ateliers de transformation apportent le plus grand soin à chaque étape de fabrication.

*Nous vous proposons de découvrir cette semaine deux classiques de la cuisine, revisités par Davy Tissot, pour sublimer Crème de Bresse AOC et Beurre de Bresse AOC.*



### *Contact Presse*

Virginia Gurcel – Agence Texto  
04 50 52 12 73 / 07 57 54 00 74  
[presse@agencetexto.com](mailto:presse@agencetexto.com)



*Demandez-nous les recettes !*



## *Classique d'exception*

### **FLANC DE VOLAILLE DE BRESSE RÔTI**

*Grand classique de la cuisine bressane, le flanc de volaille est sublimé par la Crème de Bresse AOC pour une volupté incomparable. La fraîcheur des asperges vertes, les farfalle à l'encre de seiche et la sauce de poulpe à la Crème de Bresse AOC accompagnent cet incontournable de la gastronomie bressane.*

## *Tendre Chocolat*

### **SOUFFLE CHAUD AU CHOCOLAT GUANAJA**

*Le chocolat Guanaja se pare de Crème de Bresse AOC pour un mariage sucré des plus savoureux ! On y ajoute une touche de vanille bourbon pour faire fondre les palais les plus gourmands...*



*Depuis 2012, la Crème de Bresse et le Beurre de Bresse possèdent le label AOC (Appellation d'origine Contrôlée) qui reconnaît un suivi rigoureux de leur qualité et un savoir-faire ancestral. En avril 2014, ils obtiennent le label AOP (Appellation d'Origine Protégée), l'équivalent européen de l'AOC, qui vient confirmer leur qualité incomparable.*

### *Contact Presse*

Virginia Gurcel – Agence Texto  
04 50 52 12 73 / 07 57 54 00 74  
[presse@agencetexto.com](mailto:presse@agencetexto.com)

Avec le soutien de

